



Вікторія ЗУБАНЬ

## СЛАБОАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ ДОМАШНЬОГО ПРИГОТУВАННЯ ДО СВЯТКОВОГО ЗАСТІЛЛЯ

Описуються слабоалкогольні та безалкогольні напої, якими частували гостей під час весілля або іншого святкового застілля, та типи глиняного посуду, в якому вони подавались. Наголошується, що це є елементи призабутої культури побуту українців, до чого потрібно повернутися.

**Ключові слова:** «варененька», медуха, квасний мед, сита, наливки, глиняний посуд.

---

© В. ЗУБАНЬ, 2016

Весілля було одним із найцікавіших дійств в обрядовості українців, де збереглися традиції, світоглядні уявлення, що формувалися в народі протягом століть. Зараз же поговоримо, що пили і з чого пили наші прадіди на весіллях?

У весільному дійстві наставав такий момент, коли гості дружно починали приспівувати: «*Ой, усе, що було, те поїли! Ой приймайте ж миски та тарілі! Ой, приймайте ж зі столу все кругленьке, та налийте ж нам варененької!*»

Що то за «варененька», про яку ми ніби й чули, але не куштували?

«**Варенуха (варена, варьоха, запіканка)** — безалкогольний або слабоалкогольний напій. Готували узвар із сушених груш і слив, протягом ночі настоювали, відціджували, додавали червоний гострий перець (щоб забивало дух), м'яту, чебрець, материнку і, по можливості, заморські спеції — гвоздику, корицю, духмяний перець. Потім цю суміш парили з медом у печі й подавали у гарячому чи холодному вигляді. Дехто з заможних господарів додавав до варенухи трохи горілки. **У XIX ст. горілки на урочистостях вживали мало і варенуха успішно її заміняла.** Цей напій був у великій пошані і в запорозьких козаків. Варену подекуди й зараз готують на Середньому Подніпров'ї, Полтавщині, Слобожанщині», — довідуємося з Ілюстрованого етнографічного довідника «Українська минувшина» [1, с. 96—97]. «Характерною прикметою весільних частувань було те, що молода мала виключне право пригощати вареною — спеціальним хмільним напоєм. Окрім неї, це дозволялося робити її матері, і, як виняток, сестрі (щоб остання не засиджувалась в дівках)... «Почастуй, моя сестрице, й ти, щоб і ти сього діждала», — читаємо в «Етнографії українського гончарства» доктора історичних наук Олесья Пошивайла [2, с. 255].

Були ще й інші слабоалкогольні або безалкогольні напої, якими частували гостей під час весілля або іншого святкового застілля: «**Мед (медуха, квасний мед)** — напій, широко вживаний ще з часів Київської Русі. Спершу виготовляли медову ситу, заправляли її запареними шишками хмелю та залишали у теплі на кілька днів, а то й тиждень. Готовий мед переціджували і вживали охолодженим. Залежно від терміну витримки мед був слабшим або міцнішим. У середньовіччі жодна учта, жодне свято не обходилося без меду... Вже на початку XX ст. він став великою рідкістю на святко-



Ігор та Оксана Донці у Меморіальному музеї-садибі філософа й колекціонера опішненської кераміки Леоніда Смержа. Міські Млини, Полтавщина. Лютий 2016. Фото автора

вому столі селянина. **Сита** — напій, який готували з прісного неферментованого меду. Медові стільники вкладали у дїжечку й заливали крутим окропом та ще й клали розпечене каміння. Мед розчинявся, а віск спливав. Воцїну знімали, ситу переїджували та охолоджували. Ймовірно, для

давньоруського населення сита була повсякденною стравою, якою закінчувалося застілля, звідки, можливо, і виникли вислови — насититись, наїстися досита.

**Наливки** — слабоалкогольні напої домашнього приготування. Стиглї ягоди вишень, смородини,



Оксана Донці у Меморіальному музеї-садибі філософа й колекціонера опішненської кераміки Леоніда Сморжа. Міські Млини, Полтавщина. Лютий 2016. Фото автора

малини, агрусу, чорниць, ожини, плоди сливи й терену всипали у сулії та присипали невеликою кількістю цукру. Ягоди пускали сік, цукор розчинявся і таким чином наливка виброджувалася у теплому світлому місці протягом двох-трьох тижнів. Потім її зливали, а ягоди йшли на пироги. Залежно від продукту наливка відповідно й називалася: вишнівка, смородинна, малинівка, слив'янка тощо» [1, с. 96—97].

Наші предки в обрядовості широко використовували **глиняний посуд**. Зрозуміло, що весілля не обходилося без макітри, в якій учиняли тісто на пироги, короваї, шишки й медяники, без горщиків, у яких готували страви, без мисок і тарелів різної величини, в яких ці страви подавали. Зрозуміло, що й посуд, з якого пили весільні напої, був незвичайним. Горщик, глечик, барило, куманець чи будь-яка інша глиняна посудина — то чарівні предмети, їх вважали «живими істотами». Самі творці цих речей — гончарі, коли рахували свою продукцію, говорили: «Я зробив горщиків двадцять душ, глечиків — сорок душ...».

Глиняний чайник — то дуже химерна «істота». Ось як про нього мовиться в народній загадці: «В животі лазня, у носі — сито, одна рука, і та на спині!» [2, с. 347]. «В Лубенському повіті... мо-

лода частувала гостей вареною горілкою з чайника» [2, с. 255].

Чайники були різного розміру. Часто їх прикрашали рослинним орнаментом. Іноді носик або ручка мали незвичну форму. Скажімо, носик робився у вигляді голівки баранця, ручка — у вигляді ящірки, ласки чи якоїсь іншої тваринки.

«На Полтавщині та південних повітах Чернігівської губернії до складу весільного посуду входили також куманці, барила та скульптурний зооморфний посуд у вигляді баранів, левів, півнів, що символізували сімейний достаток і багатство, благополуччя. В цьому посудові тримали горілку, наливки та інші напої. Барани та леви одночасно використовувались і як свічники. Напої, які виливалися з утроби скульптурного посуду, асоціювалися з кров'ю виліплених тварин, їх життєвою магичною силою... Уявна кров мала забезпечити молодим здоров'я і молодість» [2, с. 252].

Куманці, плесканці й барила — також «живі душі», що можуть веселитися й співати, а можуть образитись і навіть розгніватись, якщо обійти їх увагою: «...в Полтавському повіті весільні старости, танцюючи, співали:

Говорило барило,  
Як ви мене  
Та не вип'єте, —  
По всій хаті покотюся,  
По всій хаті розіллюся» [2, с. 252].

Щодо зооморфного посуду, вважалося, що він наділений магичною силою. Традиція виготовлення різноманітних глеків, асків, ритонів, яким у тій чи іншій мірі надано схожість з фігурою тварини або птаха (орнітоморфний посуд), з'явилася ще в древні часи. Найдавніші з них — ліплені. Вони датовані III тисячоліттям до н. е. Подібний посуд, що мав ритуальне призначення, існував у різних народів на різних континентах Землі в різні епохи. Приміром, у Східній Грузії не так давно побутував посуд «марані», «біля горлечка якого знаходилася голова або повна фігурка тварини — оленя, барана чи бика. Стінки його розписувалися рослинним орнаментом та птахами. Виріб був ритуальним і застосовувався виключно під час обрядових трапез. Зокрема, його підносили під час весілля. Характерно, що ритуальний зооморфний посуд виготовлявся в об-

разах рогатої худоби, яка наділялася особливою плодючістю, відтворюючою силою. Його семантика підсилювалася і тотожною символікою глиняної уявної вовни, якою оздоблювалися ці ритуальні вироби» [2, с. 257].

Дивовижної краси посуд для напоїв з давніх пір виготовляють в Опішному. Тут його можна побачити й нині, відвідавши Національний музей-заповідник українського гончарства. В Опішному можна навіть придбати деякі речі або ж замовити майстрам.

Глина завжди була і лишається унікальним екологічно чистим матеріалом. Не випадково ж на весіллі молодят підносили символічний подарунок — грудку глини, а до неї була й примовка: «Дарую молодим грудку глини — щоб до року були хрестини».

Такою була культура побуту українців та, на жаль, її майже забули. Думаю, за традицією варто повернути на весільний стіл барила й куманці, плесканці, глеки й чайники, ошатний зооморфний посуд, бо це красиво. А наливати в них не «оковиту», а варену, медуху, наливки, ситу, що не шкодять здоров'ю, а навпаки — приносять користь. Як це все могло б виглядати, ми спробували уявити з молодим подружжям — Ігорем та Оксаною Донцями — у Меморіальному музеї-садибі філософа й колекціонера опішненської кераміки Леоніда Смержа.

1. Пономарьов Анатолій. Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник / Анатолій Пономарьов, Лідія Артюх. — Київ : Либідь, 1993. — 256 с.
2. Пошивайло Олесь. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна / Олесь Пошивайло. — Київ : Молодь, 1993. — 408 с.
3. <http://ru-travel.livejournal.com/28493928.html>
4. <http://vicuna.ru/index.php/aymara/trajes/traje-historico/i-2-%D0%BF%D0%B0%D1%80%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%81/tejido/cuevas/ceramica/>
5. <http://vicuna.ru/index.php/aymara/trajes/traje-historico/i-2-%D0%BF%D0%B0%D1%80%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%81/tejido/cuevas/ceramica/>

6. [http://www.antic-art.ru/data/cyprus/10\\_sosud\\_goat/index.php](http://www.antic-art.ru/data/cyprus/10_sosud_goat/index.php).
7. [http://www.antic-art.ru/data/italy\\_sicily/84\\_red\\_riton\\_bull/index.php](http://www.antic-art.ru/data/italy_sicily/84_red_riton_bull/index.php).
8. [http://www.e-reading.club/bookreader.php/82306/BSE\\_-\\_Bol'shaya\\_Sovetskaya\\_Enciklopediya\\_\(IR\).html](http://www.e-reading.club/bookreader.php/82306/BSE_-_Bol'shaya_Sovetskaya_Enciklopediya_(IR).html).
9. <http://www.ethnomuseum.ru/marani-sosud-dlya-sovmestnogo-pitya-vina>.
10. [http://www.liveinternet.ru/users/lviza\\_neo/post123489476/](http://www.liveinternet.ru/users/lviza_neo/post123489476/).
11. <http://www.synologia.ru/a/%D0%9A%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D0%B0>.
12. <http://www.tsaritsyno-museum.ru/data/collection/ceramics/kf-639/index.php>.
13. <http://www.tsaritsyno-museum.ru/data/collection/ceramics/kf-639/index.php>.
14. <http://zen-designer.ru/arts-history/845-keramika-indejtsev-kultury-moche>.
15. [https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D0%B0\\_%D0%B0%D0%B7-%D0%B7%D0%B0%D1%85%D1%80%D0%B](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D0%B0_%D0%B0%D0%B7-%D0%B7%D0%B0%D1%85%D1%80%D0%B).

Victoria Zuban

#### HOMEMADE LOW-ALCOHOL DRINKS INTO HOLIDAY'S MEAL

The low-alcohol and non-alcohol drinks for guest's refreshment during the wedding or holiday's meal and types of jars for its serving are describing. It is accentuating that these are the elements of partially forgotten Ukrainian traditional mode of life, which should be reused.

**Keywords:** «varenenka», medukha, sour honey, syta, fruit liqueurs, earthenware.

Виктория Зубань

#### СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ К ПРАЗДНИЧНОМУ ЗАСТОЛЮ

Описываются слабоалкогольные и безалкогольные напитки, которыми угощали гостей во время свадьбы или другого праздничного застолья, и типы глиняной посуды, в которой они подавались. Отмечается, что это элементы подзабытой культуры украинского быта, к чему нужно вернуться.

**Ключевые слова:** «варененька», медуха, квасной мед, сита, наливки, глиняная посуда.